

# Karczma Biały Potok

Zapraszamy

Od 12:00 – 22:00



U nas każdy

znajdzie dla siebie coś dobrego

**Szefowie Kuchni Polecają - Our Chefs recommend**

*Zakąska-Appetizer*

oscypek grillowany z gruszką w sosie żurawinowo-pomarańczowym  
*Grilled sheep's cheese with pear in orange and cranberry sauce*

*Zupa-Soup*

ziemniaczana z borowikami - potato soup with boleti

*Danie - main course*

kotleciki jagnięce na torciku ziemniaczanym z wyborną konfiturą z czerwonej cebuli

*lamb chops on potato pancake served with red onion jam*

*deser – dessert*

szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną

*apple pie served warm with ice-cream and whipped cream*

*czas oczekiwania na potrawy tyle ile trza...*

## Zakąski-Appetizers:

- \* marynowany płat śledzia z cebulą, oliwą w oprawie korzennej  
*Pickled herring steak served with onion and spicy olive* 14 zł
- \* filet śledziowy z cebulą jabłkiem, ogórkiem kiszonym  
w towarzystwie kwaśnej śmietany (\*7)  
*Herring fillet with onion, apple, pickle and sour cream* 14 zł
- \* oscypek grillowany z gruszką w sosie żurawinowo-pomarańczowym (\*7)  
*Grilled sheep's cheese with pear in orange and cranberry sauce* 18 zł
- \* moskole z różkiem masła czosnkowego (\*1/3)  
*Potato pancakes with Garlic butter* 9 zł



## Sałaty-Salads

- \* mix sałat z marynowaną polędwiczką wieprzową, świeżą papryką, pomidorami cherry, rzepą i dresingiem ziołowym  
*Lettuce mix with pickled pork tenderloin, fresh red pepper , cherry tomatoes and turnip served with herbal dressing* 19 zł
  
- \* mix sałat z marynowanymi polędwiczkami z kurczaka, filet ze świeżego pomarańcza, pomidorki koktajlowe, ogórek, kukurydza, dresing orzechowy na koniaku (\*8)  
*Lettuce mix with pickled chicken tenderloins, orange fillet, cherry tomatoes, fresh cucumber, sweetcorn served with walnut dressing based on Cognac* 19 zł
  
- \* liście świeżego szpinaku, pomidory suszone, oliwki, mozzarella, płatki oścypka, krem balsamiczny, oliwa z oliwek (\*7)  
*Fresh spinach leaves, dried tomatoes, olives, mozzarella cheese, sheep's cheese flakes served with olive oil and balsamic carem* 19 zł
  
- \* mix sałat z wędzoną rybą i świeżym koprem, ogórki, pomidory, papryka, dresing ziołowy (\*4)  
*Smoked fish salad with cucumbers, tomatoes, peppers, fresh dill and herb dressing* 19 zł



## Zupy-Soups

- \* rosół z makaronem domowym (\*1/3/9)  
*Chicken soup with homemade noodles* 10 zł
- \* zupa pomidorowa z makaronem (\*1/3/9)  
*Tomato soup with noodle* 10 zł
- \* żurek karpacki na maślanie z talarkami białej kiełbasy, jajkiem i grulami (\*1/7/9)  
*Carpathian zurek on buttermilk with slices of white sausage,  
hard boiled egg and potatoes* 12 zł
- \* podhalańska zupa ziemniaczana z borowikami (\*1/7/9)  
*Potato soup with boleti straight from Podhale* 12 zł
- \* kwaśnica na baraninie z grulami (\*9)  
*Souerkroust soup made of lamb ribs served with potatoes* 12 zł



## Dania główne- Main courses

- \* kotleciki schabowe w sosie myśliwskim podane z kaszą gryczana i surówką z czerwonej kapusty (\*1)  
*Pork chop in hunter's sauce served with buckwheat groats and red cabbage side salad* 30 zł
- \* szaszłyk z polędwiczek wieprzowych z czerwonym ryżem , mix sałat  
*Pork tenderloin shashlick with red rice served with lettuce mix* 32 zł
- \* polędwiczki wieprzowe z kluskami, borowikami w śmietanie i buraczkami (\*1/3/7)  
*Pork tenderloins and dumplings served with boleti in sour cream and mashed beetroots* 33 zł
- \* żeberka wieprzowe w sosie z wędzonej śliwki, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana (\*1/9)  
*Pork ribs with smoked plum sauce served with baked potatoes and fried sauerkrout* 29 zł
- \* stek z polędwicy wołowej, torcik ziemniaczany, sałatka z pomidorów z bazylią i oliwą (\*1/3/7)  
*Beef sirloin steak and potato pie served with tomato, basil and olive oil salad* 49 zł
- \* filet z kurczaka ze szpinakiem z suszonymi pomidorami w sosie serowym, ziemniaki opiekane (\*7)  
*Chicken fillet covered with spinach and dried tomatoes in cheese sauce Served with baked tomatoes* 28 zł
- \* grillowana pierś kurczaka z ryżem i bukietem warzyw gotowanych  
*Grilled chicken breast served with rice and boiled vegetables* 25 zł



- \* udziec barani w sosie własnym szpikowany warzywami i czosnkiem,  
ziemniaki opiekane, bukiet surówek (\*1/9)  
*Mutton knuckle in own gravy stuffed with vegetables and Garlic,  
served with baked potatoes and side Salado* 44 zł
- \* kotleciki jagnięce na torciku ziemniaczanym z konfiturą z czerwonej cebuli,  
mix sałat z sosem winegret (\*1/3/7)  
*Lamb chops on potato pie served with red onion jam and lettuce mix dressed  
with vinegret sauce* 51 zł
- \*filet z łososia ze szpinakiem i płatkami oscypka na ryżu śmietankowym (\*7)  
*Salmon fillet served with spinach and sheep's cheese flakes on cream rice* 38 zł
- \* pstrąg potokowy smażony na maśle klarowanym, ziemniaki opiekane,  
różyczki brokuła  
*Trout fried on drawn butter served with baked potatoes and broccoli* 30 zł
- \* micha Bacy dla 2 osób  
(stek wieprzowy, filet drobiowy, golonka, kaszanka, kiełbasa żeberko,  
plastry boczku, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana) (\*1/9)  
*„Baca's dish” for 2 (Pork steak, chicken fillet, knuckle of pork, black pudding,  
rib, slices of bacon, baked potatoes served with fried sauerkraut)* 60 zł
- \* placek po zbójnicku (gulasz wołowy) (\*1/3/7)  
*Highland-robber-style pancake , Potato pie served with beef stew* 28 zł
- \* golonko wieprzowe , ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana (\*1/9)  
*Knuckle of pork served with baked potatoes and fried sauerkraut* 31 zł
- \* kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana (\*1/3/7)  
*Pork chop with potatoes and braised cabbag* 28 zł
- \* eskalopki drobiowe, frytki, surówka z marchewki i jabłka (\*1/3/7)  
*Chicken escalopes, French fries, and salad with carrots and apples* 26 z



## Pierogi- Dumplings

- \* pierogi z bryndzą (\*1/3/8)  
podawane z orzechami włoskimi, suszonymi pomidorami i świeżą rukolą  
*Dumplings stuffed with ewe's cheese served with walnuts, dried tomatoes  
and fresh rocket salad* 18 zł
- \* pierogi z jagnięciną w sosie leśnym (\*1/3/7/9)  
*Dumplings stuffed with lamb served with mushroom sauce* 21 zł
- \* pierogi z owocami (\*1/3/7)  
*Dumplings stuffed with fruit* 16 zł

## Desery-Desserts

- \* szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną  
*Apple pie served warm with ice-cream and whipped cream* 14 zł
- \* ciasto czekoladowe z malinową konfiturą i bitą śmietaną  
*Chocolate cake smothered with raspberry jam and whipped cream* 14 zł
- \* deser lodowy (\*7)  
*Ice-cream dessert* 14 zł



## Napoje zimne- Cold drinks

* pepsi-cola	5 zł
* 7-up	5 zł
* mirinda	5 zł
* soki owocowe Toma <i>Toma fruit juices</i>	5 zł
* woda gazowana <i>sparkling water</i>	4 zł
* woda niegazowana <i>still water</i>	4 zł
* napój energetyczny - Adrenaline Mountain Dew <i>Adrenaline Mountain Dew energy drink</i>	9 zł





## Napoje gorące- Hot drinks

* herbata czarna <i>Black tea</i>	5 zł
* herbata owocowa <i>Fruit tea</i>	6 zł
* kawa czarna <i>Black coffee</i>	6 zł
* kawa biała <i>Coffee with milk</i>	6 zł
* espresso	6 zł
* cappuccino	8 zł
* Latte <i>Latte ( espresso with foamy milk)</i>	10 zł
* czekolada na gorąco <i>Hot chocolate</i>	8 zł



## Napoje gorące alkoholowe- Hot alcoholic drinks

* herbata babska (z wiśniówką) <i>Tea with cherry vodka</i>	11 zł
* herbata góralska (ze spirytusem) <i>Tea with 96 % spirit</i>	15 zł
* herbata diabelskie kopyto ( ze śliwowicą) <i>Tea with plum brandy</i>	15 zł
* herbata muzykancka (z wiśniówką i spirytusem) <i>Tea with cherry vodka and 96% spilit</i>	17 zł
* wino grzane <i>Hot wine</i>	12 zł
* piwo grzane <i>hot Beer</i>	8 zł



## Alkohole – Alcohol drinks

40 ml

- \* Finlandia - *Finlandia vodka* 9 zł
- \* Żubrówka z trawą - *Bison grass vodka* 7 zł
- \* Żubrówka Biała - *Żubrówka pure vodka* 6 zł
- \* Soplita Szlachetna - *Soplita pure vodka* 7 zł
- \* Soplita Staropolska - *Soplita bittersweet vodka* 11 zł
- \* Miodula Prezydencka - *Honey vodka Presidential* 14 zł
- \* Soplita (orzech l., śliwka, pigwa, malina, cz.porzeczka, wiśnia)  
*Soplita (walnut, plum, quince, raspberry, black currant, cherry)* 7 zł
- \* Krupnik - *Honey vodka* 7 zł
- \* Winiak Luksusowy - *Polish brandy* 7 zł
- \* Przepalanka - *Highlander's vodka* 7 zł
- \* Spirytus 20 ml – *Spirit 20 ml* 6 zł



* Johny Walker Red		12 zł
* Grant's		12zł
* Jack Daniel's		16 zł
* Gin		10 zł
* Rum Golden		8 zł
* Rum Bacardi		10 zł
* Śliwowica Passover		11 zł
* Metaxa 5*		12 zł
* Campari		10 zł
* Martini Bianco, Rosso	100 ml	10 zł
* Jaegenmeister		10 zł



## Piwo - Beer

* piwo lane Żywiec 0,5 l <i>tap Beer żywiec 0,5 l</i>	7 zł
* piwo lane Żywiec 0,3 l <i>tap Beer Żywiec 0,3 l</i>	6 zł
* piwo lane Biały Żywiec 0,5 l <i>tap Beer Biały Żywiec 0,5 l</i>	8 zł
* piwo lane Biały Żywiec 0,3 l <i>tap Beer Biały Żywiec 0,3 l</i>	7 zł
* Żywiec 0,5 l	8 zł
* Żywiec Marcowe 0,5 l - <i>Spring Beer</i>	8 zł
* Żywiec Bock 0,5 l	8 zł
* Żywiec Apa 0,5 l	9 zł
* Heineken 0,33 l	8 zł
* Paulaner Naturtrub 0,5 l	10 zł



* Heineken 0,33 l	8 zł
* Paulaner Naturtrub 0,5 l	10 zł
* Tatra 0,5 l	8 zł
* Warka 0,5 l	8 zł
* Warka Strong 0,5 l	9 zł
* Warka Radler 0% 0,5 l	8 zł
* Warka Radler Cytryna 0,5 l <i>Warka radler lemon 0,5 l</i>	8 zł
* Desperados 0,4 l	9 zł
* Cydr Strongbow Gold Apple 0,33 l <i>Strongbow Gold Apple Cider</i>	8 zł

## **Dodatki do napojów - Extras for drinks**

* sok (maliowy , imbirowy) Juice (raspberry or Ginger)	1 zł
* miód - honey	2 z
* maliny domowe Homemade raspberry jam	2 zł



## Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji\*

*Products causing allergies and intolerances:*

- (1) Zboża zawierające gluten - *Cereals containing gluten*
- (2) Skorupiaki i produkty pochodne - *Crustaceans and products thereof*
- (3) Jaja i produkty pochodne - *Eggs and products thereof*
- (4) Ryby i produkty pochodne - *Fish and products thereof*
- (5) Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne - *Walnuts (peanuts) and products thereof*
- (6) Soja i produkty pochodne - *Soybeans and products thereof*
- (7) Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) -  
*Milk and products thereof (including lactose)*
- (8) Orzechy,  
tj. migdały (*Amygdalus communis L.*), orzechy laskowe (*Corylus avellana*),  
orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki  
pekan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*),  
pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland  
(*Macadamia ternifolia*),  
*Nuts (namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut  
and Macadamia nut (Queensland nut)*
- (9) Seler i produkty pochodne - *Celery and products thereof*
- (10) Gorczyca i produkty pochodne - *Mustard and products thereof*
- (11) Nasiona sezamu i produkty pochodne - *Sesame seeds and products thereof*
- (12) Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w  
przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio  
do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców  
*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L  
(litre) in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed  
ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the  
manufacturers*
- (13) Łubin i produkty pochodne - *Lupine and products thereof*
- (14) Mięczaki i produkty pochodne - *Molluscs and products thereof*

